

Слоёная выпечка
от Венеры и Сергея
Осепчук

Слой за слоем:
простой путь
к кулинарному
успеху.



© 2014 Venera-Os.ru
Venera-Os.ru



SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Для кого этот сборник:

- Занятым работающим женщинам, которые хотят радовать семью домашней выпечкой, даже после долгого рабочего дня
 - Мамам в декрете, которые хотят создать моменты радости для своих близких и не проводить день напролет на кухне.
 - Начинающим кулинарам, стремящимся удивить друзей и близких на семейных праздниках потрясающими угощениями.
 - Искушенным хозяйкам, стремящимся постоянно расширять свои кулинарные горизонты и добавлять свежие идеи и творческий подход в свои блюда
- Почему этот сборник нужен каждой хозяйке:
- Проверенные рецепты. Забудьте о сомнениях. Все рецепты тщательно проверены и помогут вам создать настоящие кулинарные шедевры без усилий
 - Легендарное слоеное тесто. Это не просто ингредиент -это основа кулинарного искусства! Разнообразие блюд на слоеном тесте не имеет границ. Вы сможете создавать изысканные торты, хрустящие пирожки, ароматные круассаны и эффектные закуски, которые подойдут для любого случая. При этом нет необходимости замешивать тесто собственноручно, купить слоеное тесто можно в ближайшем магазине, а готовится оно за считанные минуты
 - Легкость и быстрота. Каждый рецепт легко готовится, а пошаговые инструкции сделают процесс увлекательным. Даже если у вас нет большого опыта, вы сможете порадовать своих близких настоящими шедеврами
 - Экономия времени. Готовое слоеное тесто ваш надежный помощник на кухне. Вы сможете сосредоточиться на творческом процессе, а не на сложном приготовлении теста

- [Слоёная выпечка от Венеры и Сергея Осепчук. Слой за слоем: простой путь к кулинарному успеху. 51 рецепт.](#)
 - [Правила работы с](#)
 - [Булочки Синнабон](#)
 - [Булочки с изюмом из слоёного теста с заварным кремом](#)
 - [Ленивые ватрушки на слоёном тесте](#)
 - [Круассаны с шоколадом](#)
 - [Слойки с яблоками и джемом](#)
 - [Слоёные квадратики с яблочной начинкой](#)
 - [Слоёное печенье с шоколадной пастой](#)

- Маковые слойки
- Вишневый штрудель
- Миндальный пирог
- Творожная галета со сливами
- Тарт с пудингом и ягодами
- Тарт из слоеного теста с вишней и сметанным соусом
- Торт Наполеон с заварным кремом
- Торт Наполеон (или Мильфей) с сырно-фундучным кремом
- Пахлава из теста Фило с грецкими орехами
- Пахлава с нутеллой
- Пахлава с орехово-абрикосовой начинкой, в кокосовой стружке
- Портокалопита греческий апельсиновый пирог
- Заливной пирог из теста Фило с яблоками и сыром Бри
- Пирог из теста Фило с начинкой из рикотты и шоколада
- Чизкейк “Дубайский шоколад” с тестом Катаифи
- Пирог из теста Фило “Вуаль невесты”
- Тарт с грушей и сыром Бри
- Несладкая выпечка
- Пирожки с мясом
- Узелки с мясом и сыром
- Слоёные корзинки со шпинатом и Фетой
- Хачапури из слоёного теста
- Закуска «Жульен»на слоёном тесте
- Сосиски с сыром в слоёном тесте
- Улитки с начинкой из картофеля и сыра
- Слойки с сыром и оливками
- Улитки из слоёного теста с сыром и зеленью
- Пицца-рулет из слоёного теста
- Тарталетки из слоеного теста с начинкой из Феты и песто из петрушки
- Рулет с начинкой из курицы и моцареллы
- Брускетта на слоеном тесте
- Луковый пирог с сыром
- Пирог из слоенного теста с начинкой из шпината и рикотты
- Пирог с картофелем и курицей «Курник»
- Пирог «а-ля ачма»
- Мини-пироги в горшочках под слоёным тестом
- Пирог с курицей и грибами
- Пирог-улитка с грибами и сыром Бри

- Пирог с картофелем и рыбой холодного копчения
- Пирог с красной рыбой, сыром и шпинатом
- Ленивый Су Бёрек
- Пирог с курицей, под слоенным тестом, на сковороде
- Греческий пирог
- Кебабы в тесте Фило
- Самса из слоёного теста

**Слоёная выпечка от Венеры и Сергея
Осепчук. Слой за слоем: простой
путь к кулинарному успеху. 51
рецепт.**

Правила работы с тестом

Слоеное тесто — удобный полуфабрикат: с ним справится даже тот, кто редко готовит.хлопоты минимальны, а выпечка получается аппетитной, хрустящей и красивой. Главное — найти к этому тесту подход.

Особенности работы с готовым слоеным тестом.

Лучше всего размораживать тесто в холодильнике. Достаньте его из морозилки, снимите упаковку, выложите пласты на присыпанную мукой разделочную доску или плоскую

тарелку. Размораживание в холодильнике займет три-четыре часа. Или оставьте его на ночь, переложив с вечера из морозилки. Если оставить тесто в упаковке, внутри образуется конденсат. Он будет увлажнять тесто, а этого нельзя допускать.

Можно размораживать тесто и при комнатной температуре. Достаньте его из морозилки, разрежьте упаковку, раскройте её на присыпанном мукой столе и так оставьте. Сверху можно прикрыть х/б салфеткой, чтобы не заветрилось тесто.

Если замороженные пласты не отделяются, значит, тесто неправильно хранилось. Выложите его на стол «одним куском», а когда оттаяет, аккуратно разделите. На кухне не должно быть слишком жарко, размораживайте тесто подальше от батарей и включенной духовки. При температуре выше 25 °С тесто подсохнет и при выпечке даст трещины на поверхности изделия.

Начинайте работать с тестом, когда оно полностью разморозится и станет достаточно мягким, но будет всё ещё оставаться холодным.

Слоёное сырое тесто всегда нужно нарезать только самым острым и тонким ножом, чтобы не смять и не «запечатать» слои, в этом случае они не смогут раскрыться при выпечке и тесто утратит воздушность.

Про тесто фило.

В переводе с греческого «фило» означает лист. Если это тесто приготовлено правильно, через него можно прочитать газету или книгу, настолько оно тонкое.

Тесто фило правильно размораживать надо долго, не вскрывая упаковку. Лучше всего вынуть из морозилки и на ночь убрать в холодильник, часов на двенадцать. Ну или при комнатной температуре часов восемь.

Пока тесто полностью не разморозится, не пробуйте отделить листы друг от друга. Они должны стать гибкими. В противном случае листы могут покрыться трещинами, а такое тесто будет легко рваться. Повторно замораживать тесто фило нельзя. С ним нужно работать как можно быстрее, потому что оно моментально сохнет при комнатной температуре. Заранее подготовьте всё необходимое: растопите сливочное масло, посыпьте стол мукой для работы, разогрейте духовку до нужной температуры, приготовьте начинку и формы для выпекания – важно, чтобы всё было под рукой.

Когда вы работаете с одним листом, накрывайте остальное тесто чуть влажным полотенцем, чтобы оно не сохло.



Булочки Синнабон



Булочки Синнабон

Ингредиенты:

Тесто слоенное бездрожжевое – 500 гр.

Масло сливочное растопленное – 45 гр.

Сахар белый – 50 гр.

Сахар коричневый – 50 гр.

Корица молотая – 2 ст.л.

Форма для выпечки 20х30 см.

Глазурь из сливочного сыра:

Сливочный сыр – 115 гр.

Размягченное сливочное масло – 30 гр.

Ванильный сахар – 10 гр.

Сахарная пудра – 200 гр.

Сок лимона – 1-2 ст.л.

Приготовление:

1. Тесто раскатать в прямоугольник размером 30х50 см.
2. Смазать тесто растопленным сливочным маслом.
3. Присыпать сверху смесью сахара и корицы, оставив с правой стороны длинный край не засыпанный, шириной в 1 см. (сторона, куда будем скручивать рулет)
4. Свернуть тесто в рулет.
5. Разрезать рулет на кусочки шириной 3-4 см.
6. Булочки выложить в форму, срезом вверх.
7. Выпекать в нагретой духовке 200 гр., 30 минут.
8. Пока пекутся булочки сделаем глазурь.
9. Смешать все ингредиенты для глазури вилочкой.
10. Вынуть булочки из духовки и сразу смазать их глазурью.
11. Дать остыть минут десять и можно сразу подавать.



Булочки с
изюмом из
слоёного
теста
с заварным
кремом.

Булочки с изюмом из слоёного теста с заварным кремом

Быстрые и очень вкусные булочки, нежные, мягкие и тающие во рту.

Ингредиенты:

Слоеное дрожжевое тесто - 500 г

Изюм - 50 г

Варенье или джем (абрикосовый, или апельсиновый) - 3-4 ст.л.

Заварной крем:

Яйцо - 1 шт..

Щепотка соли

Ванильный сахар - 10 г

Сахар - 50 г

Мука - 1 столовая ложка с горкой

Молоко - 250 г (1 стакан)

Приготовление:

1. В чашку разбить яйцо, добавить щепотку соли, ванильный сахар, сахар, муку - перемешать до однородной массы. Влить молоко, перемешать все венчиком.

2. Перелить все в сотейник, на небольшом огне помешивая довести до кипения, варим пару минут до загустения. Все это время надо постоянно помешивать крем, чтобы не пригорел ко дну. Готовый крем перелить в миску накрыть сверху плёнкой стык-стык и убрать остужаться.

3. У меня было дрожжевое тесто 500 г, квадратное, в упаковке две пластины. Каждую пластину раскатать в квадрат 30х30 см. Каждое тесто смазать равномерно остывшим кремом, посыпать сверху изюмом, свернуть в рулет и разрезать на кусочки. С каждого квадрата получится по восемь булочек. Итого, будет 16 маленьких булочек.

4. Булочки выложить на противень срезом вверх. Каждую булочку сверху придавить пальцами, слегка приплюснуть.

5. Выпекаем в духовке при 180° 20-25 минут.

6. Горячие булочки сразу смазываем джемом или вареньем, абрикосовым или апельсиновым.

**Ленивые
ватрушки**
на слоёном
тесте



Ленивые ватрушки на слоёном тесте

Хрустящее тесто, много вкусной творожной начинки.

Ингредиенты на 8 шт:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Начинка:

Творог – 400 г

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 80 гр.

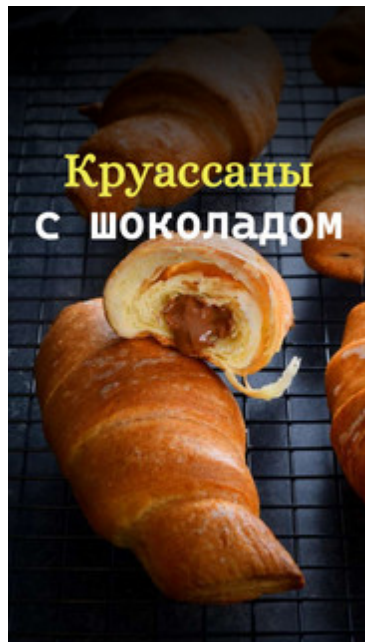
Крахмал кукурузный – 20 гр.

Ванильный сахар – 10 гр.

Приготовление:

1. Для начинки перемешать все ингредиенты в однородную массу.
2. Тесто разрезать на восемь квадратов.
3. На середину каждого квадрата положить начинку, скрепить противоположные края теста «конвертом», кончики теста смочить водой, чтобы они лучше крепились. Зажимать тесто сильнее, чтобы при выпечке оно не раскрылось.
4. Сформированные ватрушки переложить на противень с бумагой для выпечки, сверху смазать яйцом.
5. Поставить противень с ватрушками в нагретую духовку 200° на 15-20 минут.
6. При желании, перед подачей, готовые ватрушки можно присыпать сахарной пудрой .

Круассаны с шоколадом



Круассаны с шоколадом

Вместо шоколада можно в начинку положить мармелад, джем густой, чтобы не вытекал, или даже сделать без начинки.

Тесто берём дрожжевое слоёное, лучше всего квадратную упаковку, с ней будет удобнее работать.

Ингредиенты на 8 шт:

Тесто дрожжевое слоёное – 500 гр.

Молочный шоколад – 90 гр.

Для сиропа:

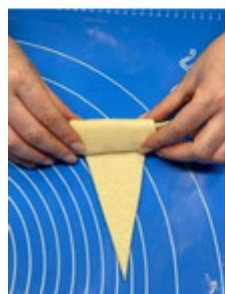
Вода – 50 мл

Сахар – 100 гр.

Приготовление:

1. Шоколад разрезать на 8 кусочков.
2. Тесто разморозить, в квадратной форме упаковке обычно два куска теста.
3. Одно убираем под полотенце, со вторым работаем.
4. Кусок теста раскатать в квадрат размером 25х25 см.
5. Тесто разрезать ровно по середине, и каждый прямоугольник по диагонали. Получится четыре треугольника.
6. На основание треугольника положить кусочек шоколада и завернуть в рогалик.
7. Швом вниз круассан положить на противень с бумагой для выпечки.
8. Сформировать остальные семь штук.
9. Противень с круассанами поставить в нагретую духовку 50 градусов, режим конвекция, на 10 минут (при этой низкой температуре для расстойки)
10. Затем увеличить до 200 градусов и выпекать 15 минут.
11. Пока пекутся, сварим сироп.
12. В сотейнике смешать воду с сахаром, дать закипеть, варить 2-3 минуты.
13. Вынуть из духовки круассаны и сразу горячие смазать сиропом.
14. У выпечки будет сразу глянцевый вид.

Этапы формирования:



Слойки с яблоками и джемом

Ингредиенты:

Тесто бездрожжевое слоёное – 500 гр.

Джем (абрикосовый или клубничный) – 3-4 ст.л.

Яблоко – 2 шт.

Сахар - 3 ст.л.

Корица молотая – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Тесто раскатать в лист размером 30х35 см.
2. Тесто смазать джемом, сверху разложить тонкие ломтики яблок (яблоки раскладываем плотно друг к другу, в рядочек).
3. По длинной стороне тесто свернуть в рулет.
4. Разрезать рулет острым ножом на ломтики шириной в 2 см.
5. Нарезанные ломтики выложить на противень с бумагой для выпечки, срезом вверх.
6. Срез ломтиков присыпать сверху смесью сахара и корицы.
7. Поставить противень с тестом в нагретую духовку 200 гр., на 30 минут.

Этапы формирования:





Слоёные квадратики с яблочной начинкой

Чудесный вкус яблочного пирога!

Ингредиенты:

Чудесный вкус яблочного пирога!

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Яблоки (крупные) – 2 шт.

Сахар – 2 ст.л.

Корица – 1 ч.л.

Крахмал кукурузный – 1 ст.л.

Яблочное пюре (обычное готовое детское пюре в баночках) – 200 гр.

Яйцо (для смазывания пирога) – 1 шт.

Сахар (для присыпки пирога) – 1 ст.л.

Приготовление:

1. Яблоки почистить, нарезать кубиком, всыпать сахар, корицу, крахмал, влить яблочное пюре – перемешать.

2. Тесто разделить на две одинаковые части. Каждую раскатать примерно 35х25 см.

3. Одну раскатанную часть теста положить на противень с бумагой для выпечки, выложить сверху начинку, не доходя до края 1 см.

4. Закрыть сверху вторым тестом, края прижать.

5. Разрезать сразу сырой пирог на 12 кусков, смазать яйцом тесто, присыпать сахаром.

6. Выпекать в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 20 минут до золотистого цвета.

Слоёное печенье с шоколадной пастой



Слоёное печенье с шоколадной пастой

Для выпечки этого печенья покупайте тесто в рулоне, с ним будет удобнее работать. Если этой порции будет для вас много, можно сделать половину.

Вырезать печенье можно любой выемкой, любой формой. Но экономнее будет просто разрезать на квадраты или треугольники, тогда у вас не будет обрезков.

Ингредиенты :

Тесто слоёное бездрожжевое – 1 кг (два рулона по 500 гр.)

Шоколадная паста – 1 банка (330 гр.)

Яйцо (для смазывания) – 1 шт.

Приготовление:

1. Банку с шоколадной пастой можно поставить в микроволновку на 30 секунд и размешать, тогда она будет немного мягче и легче будет намазать на тесто.

2. Раскатать один кусок теста в прямоугольник, примерно 20х40 см.

3. Смазать его шоколадной пастой.

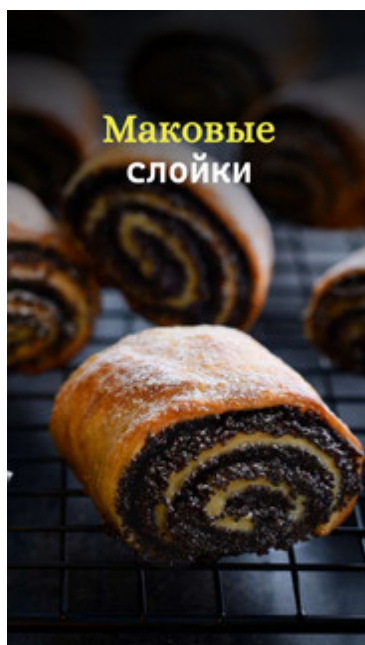
4. Сверху накрыть вторым тестом, такого же размера.

5. Выемкой вырезать печенье, положить на противень с бумагой для выпечки.

6. Сверху смазать яйцом.

7. Выпекать в нагретой духовке 200 гр., режим конвекция, 15 минут.

Этапы формирования:



Маковые слойки

Ингредиенты :

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Мак (пищевой кондитерский) – 150 гр.

Масло сливочное – 50 гр.

Сахар – 120 гр.

Яйцо (для смазывания) – 1 шт. + 1 ст.л. молока

Приготовление:

1. Мак залить кипятком, оставить на 15 минут.

2. Процедить через сито.

3. Залить ещё раз кипятком на 15 минут.

4. Хорошо процедить, чтобы слилась вся вода.

5. Процеженный мак положить в чашу блендера с насадкой нож, всыпать сахар, добавить размягченное сливочное масло – и измельчить.

6. Тесто раскатать в прямоугольник, смазать маковой начинкой, свернуть в рулет и нарезать кусочками 5-6 см.

7. Примерно 11-12 рулетиков получится.

8. Рулеты выкладываем швом вниз на противень с бумагой для выпечки, смазываем сверху смесью яйца с молоком, ставим в нагретую духовку 200 гр., режим низ + конвекция, 15-20 минут.

9. При подаче можно присыпать сахарной пудрой.



Вишневый штрудель

Идеальный десерт – тёплый штрудель из слоёного теста с кисло-сладкой начинкой и шарик ванильного мороженого.

Ингредиенты:

Тесто, замороженное бездрожжевое - 500 г

Панировочные сухари - 100 гр.

Корица молотая – ¼ ч.л.

Желток яйца – 1 шт.

Молоко – 2 ч.л.

Сахар коричневый – 1 ст.л.

Начинка:

Вишня, замороженная б/к – 550 гр.

Сахар - 100 гр.

Цедра одного лимона

Кукурузный крахмал - 2 ч.л. + 3 ст.л. воды

Приготовление:

1. Варим начинку:

Вишню, сахар, цедру лимона смешать в сотейнике, на среднем огне довести до кипения, варить 7-10 минут, периодически помешивая.

Влить кукурузный крахмал, разбавленный с водой, дать закипеть, проварить одну минуту до загустения, начинку снять с огня, остудить до комнатной температуры.

2. Тесто раскатать размером 40x25 см., переложить на бумагу для выпечки.

3. Зрительно тесто разделить на три равные части по длине, в центральную часть выложить начинку, не доходя снизу и сверху до краёв 2,5 см.

4. На начинку сверху присыпать панировочными сухарями с корицей (панировочные сухари не дадут размокнуть тесту от вишни)

5. Смешать яичный желток с молоком и смазать оба коротких конца теста, загнуть их на начинку.

6. Теперь загнуть длинную противоположную к вам сторону теста на начинку. 7. Смазать край теста с другой стороны и загнуть его наверх, слегка прижимая шов по краям.

8. При помощи бумаги для выпечки аккуратно перенести рулет на противень, переложить его швом вниз.

9. Смазать рулет яичным желтком с молоком, присыпать сверху коричневым сахаром.

10. С помощью острого ножа сделайте надрезы только сверху (не доходя до краёв) на расстоянии чуть больше 2,5 см друг от

друга.

11. Выпекать в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 35-45 минут

12. Дать остыть рулету 10-15 минут, подаём тёплый с шариком ванильного мороженого.



Миндальный пирог

Вы когда-нибудь ели круассаны с миндальной начинкой?

Так вот, этот пирог в разы вкуснее!) В начинке использовалась миндальная мука, если нет муки, просто измельчите в блендере в мелкую муку очищенный нежареный миндаль.

Р.С.: миндальную муку, миндальные лепестки, экстракт миндаля – можно купить на маркетплейсах (вайлдбериз, озон)

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Для смазывания пирога – 1 яйцо + 1 ст.л. молока

Миндальные лепестки (для посыпки сверху) – 50 гр.

Начинка:

Сливочное масло (размягченное) – 80 гр.

Яйцо – 1 шт.

Мука миндальная – 100 гр.

Сахар – 100 гр.

Ванильный сахар – 10 гр.

Миндальный экстракт – 1 ч.л.

Соль – ¼ ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте миндальную начинку. В миске среднего размера смешайте размягченное сливочное масло, яйцо, миндальную муку, сахар, ванильный сахар, миндальный экстракт и соль.

2. Смешать до однородной массы, начинка готова.

3. Тесто раскатать в прямоугольник размером 25x40 см., подровнять края.

4. Тесто разрезать на две одинаковые половины. Одну половину теста положить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

4. Поверх теста выложить равномерно половину начинку, не доходя до края со всех сторон 1 см.

5. Край теста смазать кисточкой, смесью яйца и молока.

6. Положить на начинку вторую половину теста, аккуратно прижать по краям с первым тестом.

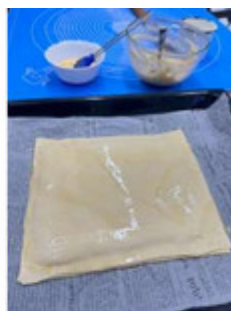
7. Верх пирога смазать полностью смесью яйца с молоком, проколоть вилкой в некоторых местах, чтобы тесто не вздувалось во время выпечки.

8. На верхнее тесто выложить вторую половину начинки, равномерно распределив.

9. Сверху присыпать миндальными лепестками.

10. Выпекать в нагретой духовке 30 минут при 180 градусах.
11. Дать остыть пирогу 10 минут и можно подавать, разрезав на квадратики.
12. При желании можно присыпать сахарной пудрой.

Этапы формирования:



Творожная
галета
со сливами



Творожная галета со сливами

Ингредиенты:

Тесто слоёное дрожжевое – 500 гр.

Сливочный творожный сыр – 265 гр.

Творог 9% - 100 гр.

Сахар – 3 ст.л.

Ванильный сахар – 10 гр.

Яйцо – 1 шт.

Слива – 3 шт.

Яйцо (для смазывания пирога) – 1 шт..

Приготовление:

1. Для начинки перемешать миксером – сливочный сыр, творог, сахар, ванильный сахар, яйцо.

2. Раскатать тесто в прямоугольник размером, примерно, 30х40 см.

3. Переложить тесто на противень с бумагой для выпечки.

4. Выложить начинку на тесто, не доходя до края 2-3 см.

5. Края теста загнуть на начинку.

6. Сливу нарезать кусочками, положить поверх начинки.

7. Края пирога смазать яйцом.

8. Поставить противень в нагретую духовку 180 гр., режим низ + конвекция, выпекать 20 минут.



Тарт с пудингом и ягодами

Для начинки этого пирога нужен будет пачковый пудинг ванильный (сухая смесь). Он есть во всех супермаркетах, в отделе бакалея, где сахар, ванильный сахар и всё для выпечки.

Так же и на маркетплейсах есть – вайлдбериз, озон.

Ингредиенты:

Форма для выпечки – $d = 28$ см.

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Ягодная начинка:

Ягоды замороженные (микс) – 500 гр.

Сахар – 70 гр.

Крахмал кукурузный – 30 гр.

Масло сливочное – 40 гр.

Пудинговая начинка:

Молоко – 1,2 литра

Пудинг ванильный (сухая смесь) – 120 гр.

Сахар – 170 гр.

Приготовление:

1. Варим ягодную начинку – в сковороде растопить сливочное масло, всыпать ягоды замороженные, дать им пустить сок. Всыпать сахар, довести до кипения. Всыпать крахмал, довести до загустения, снять с огня.

2. Начинку минут на десять убрать в холодильник остывать.

3. Варим пудинговую начинку – в кастрюлю влить молоко (лучше нержавейку взять, чтобы пудинг не пригорал), всыпать сухую смесь пудинга, сахар.

4. На небольшом огне довести до кипения, варить минут пять до загустения. Варим постоянно помешивая лопаточкой, иначе пудинг осядет на дно и пригорит. Начинку охлаждаем минут десять в холодильнике.

Собираем пирог:

5. Раскатать тесто по форме пирога, чтобы края немного свисали.

6. Выложить тесто в смазанную форму.

7. Выложить пудинговую начинку, равномерно распределить по дну.

8. Сверху пудинга положить ягодную начинку.

9. Свисающие края теста положить на начинку.

10. Выпекать в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 50-60 минут.

**Тарт из слоеного
теста с вишней
и сметанным
соусом**



Тарт из слоеного теста с вишней и сметанным соусом

Ингредиенты:

Форма $d = 26$ см.

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Вишня замороженная – 500 гр.

Сахар – 50 гр.

Цедра одного апельсина

Яйцо (для смазывания пирога) – 1 шт..

Соус:

Сметана – 200 гр.

Сахар – 40 гр.

Сухари панировочные – 40 гр.

Яйцо – 2 шт..

Приготовление:

1. В замороженную вишню сыпать сахар, натереть цедру апельсина, перемешать.
2. Тесто раскатать по размеру формы, чтобы были борта.
3. Выложить вишню форму с тестом.
4. Для соуса смешать все ингредиенты.
5. Залить соусом вишню.
6. Края теста загнуть на начинку.
7. Смазать тесто яйцом.
8. Поставить форму с пирогом в нагретую духовку 200° , режим низ + конвекция, на 30-35 минут.

Торт Наполеон с заварным кремом



Торт Наполеон с заварным кремом

Очень вкусный торт, ничем не хуже, чем на домашнем слоёном тесте. Оценят те хозяйки, у кого нет времени и желания возиться с тестом, а домашний свой тортик хочется!) Лучше всего покупать квадратное тесто, с ним удобнее работать для этого торта.

Ингредиенты даю на большую порцию 1 кг. теста, чтобы хватило на компанию гостей, а если хотите небольшой торт, к чаю для своей небольшой семьи, можете смело уменьшить количество ингредиентов на половину и сделать торт в два раза меньше.

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое – 1 кг (2 пакета по 500 гр.) **Крем заварной:**

Яйцо – 4 шт..

Сахар – 200 гр.

Ванильный сахар – 10 гр.

Молоко – 1 литр

Крахмал кукурузный – 2 ст.л.

Масло сливочное (размягченное, комнатной t) – 200 гр.

Приготовление:

1. В кастрюле (лучше всего берите нержавейку) перемешать венчиком яйца, сахар, ванильный сахар, молоко, крахмал.

2. Поставить на небольшой огонь, при постоянном помешивании венчиком (чтобы крем не осел на дно и не пригорел) доводим до кипения, варим пару минут до загустения.

3. Кастрюлю снять с огня, добавить сразу в горячую массу размягченное масло, перемешать венчиком до однородного крема.

4. Крем накрыть пищевой плёнкой стык в стык, чтобы сверху не образовалась корочка, убрать остывать до комнатной температуры (можно убрать остывать на балкон, или на подоконник с открытым окном).

5. Слоёное тесто разморозить, не раскатывать.

6. На два противня выложить 4 квадрата теста, выпекать в нагретой духовке 200 гр., 20-25 минут.



7. Дать коржам остыть. Разрезать каждый корж вдоль, итого получится восемь квадратных коржей.

8. Верхний хрустящий слой снять пальцами, это будет крошка для финальной обсыпки торта.

9. На противень положить рядом два коржа, смазать их кремом, сверху выкладываем остальные коржи, промазывая каждый кремом.



10. Итого, в высоту у торта будет четыре коржа.

11. Сверху присыпать крошкой, убрать торт в холодильник, остудить и подавать.



**Торт Наполеон
(или Мильфей)**
с сырно-
фундучным
кремом



Торт Наполеон (или Мильфей) с сырно-фундучным кремом

Слоёные торты из слоёного теста в Европе называют «Мильфей» mille-feuille (тысяча листов), в России и США — «Наполеон». Поэтому, называйте этот торт так, как вам нравится)

Пекла из готового магазинного слоёного теста (бездрожжевое). Отличный вариант («если гости на пороге», или вам лень замораживаться, как и мне). Истинных ценителей «Наполеона», которые захотят меня в комментариях научить, какой же на самом деле бывает этот торт — из домашнего теста и заварного крема, прошу не беспокоиться)). На такие комментарии реагировать не буду, так как сама еще могу вас научить)) А тем, кто рад новому и вкусному варианту этого торта — могу только сказать — разбирайте по закладкам!) Здесь крем очень вкусный, как нежное шоколадное мороженое!).

Ингредиенты:

Тесто слоёное (бездрожжевое) — 2 упаковки по 500 гр.

Крем:

Маскарпоне — 500 гр.,

Сливки 33-35% - 400 мл.,

Шоколадная паста «Нутелла» - 180 гр.,

Сахарная пудра — 60 гр.

Фундук жареный (дроблённый) — 100 гр.

Приготовление:

1. В чаше миксера взбить сыр Маскарпоне, Нутеллу и сахарную пудру до однородной массы.

2. В отдельной посуде взбить сливки до густого крема.

3. Взбитые сливки добавляем к Маскарпоне с Нутеллой и взбиваем до однородного крема.

4. Прослаиваем три коржа, на каждый слой крема посыпаем рубленые орехи. Четвёртый верхний корж присыпать сахарной пудрой и орехами.

5. Торт убрать в холодильник на 1 час и можно подавать.

6. Также, можно собрать его с вечера.

Пахлава
из теста Фило
с грецкими
орехами



Пахлава из теста Фило с грецкими орехами

В Турции есть поговорка: "tatlı yiyelim, tatlı konuşalım", что означает "давайте есть сладкое, и говорить сладкие речи".

Испеките такую медовую пахлаву, сварите вкусный кофе, пригласите своих близких друзей, угощайте их, ведите с ними неторопливые беседы и говорите "сладкие речи"

Ингредиенты:

Тесто фило - 450 гр.,

Орехи грецкие (фисташки несолёные - ещё лучше!) - 300 гр.,

Сахарная пудра - 3 ст.л.,

Масло сливочное - 400 гр.,

Сироп:

Сахар - 600 гр.,

Вода - 360 мл.,

Мёд - 3 ст.л.,

Сок лимона - 1 ч.л.

Размер формы 35х45 см. или 30х40 см.

Приготовление:

1. Во-первых, вынуть из морозилки тесто фило за 5 часов до приготовления (для того, чтобы тесто хорошо разморозилось, и листы теста не были липкими, и масло будет лучше впитываться в них)

2. Во-вторых, нужно заранее приготовить сироп, чтобы он успел остыть. Вот с сиропа и начнём!

3. Налить воду в сотейник, положить сахар, и постоянно помешивая довести до кипения и полного растворения сахара. Как сахар растаял, добавить мёд и лимонный сок. Опять довести до кипения, проварить 2 минуты, снять с огня и охладить.

4. Сливочное масло растопить на медленном огне, снять образовавшуюся белую пенку, и дать остыть.

5. Грецкие орехи размолоть в блендере (не очень мелко, но и не крупно), смешать с сахарной пудрой. Ещё можно проверить орехи в мясорубке (если нет блендера).

6. Форму для запекания берём с бортами, высотой примерно 5 см. Размер формы 35 на 45 см., или 30 на 40. Если листы фило больше чем форма, обрезаем их по размеру формы, и обрезки теста используем в середине выпечки.

7. Ну вот, вроде подготовительные работы закончены, начнём собирать наш "пирог".

8. Тесто фило разделить на 2 одинаковые части. У меня было

14 листов, разделила их на 2 части по 7 листов. Тесто фило имеет свойство быстро сохнуть, поэтому, обязательно(!) нужно тесто накрыть сверху влажной кухонной салфеткой!

9. Форму смазать сливочным маслом, положить один лист теста, смазать его сливочным маслом (масло не жалеем), положить на него следующий лист, и так все 7 листов, каждый смазывая сливочным маслом.

10. Всё, семь смазанных листов (из первой части теста) лежат в противне. Теперь кладём начинку из орехов и сахарной пудры. Орехи высыпая полностью на тесто, и равномерно распределяем их по форме.

11. На орехи кладём лист теста (из второй части), смазываем его сливочным маслом, на него следующий, и повторяем опять ту же процедуру, выкладывая и смазывая каждый лист теста.

12. Если у Вас, всё-таки, некоторые листы теста оказались липкими, не разъединяются друг-от-друга, кладите их так, вместе, не отделяя. И не забывайте об обрезках (если таковые имеются), кладите их в середину, между хорошими листами теста.

13. Один из главных секретов хорошей пахлавы - это хорошо смазанное тесто сливочным маслом!

14. Положили последний лист, смазали его, и оставшееся сливочное масло выливаем полностью на пирог.

15. Теперь разрезаем пирог хорошим острым ножом на ромбы, режем только до орехов, не до конца пирога, так верхние листы хорошо поднимутся при выпечке.

16. Ставим форму в уже нагретую духовку до 180 гр. на 30-35 минут. Выпекаем до золотистого цвета.

17. Готовую пахлаву вынуть из духовки, и сразу, горячую залить холодным сиропом по всей форме. По желанию можно серединку каждого ромбика присыпать мелко рубленными орехами (грецкими, или несолёными фисташками).

18. Накрыть форму фольгой и оставить так при комнатной температуре на ночь, или как минимум на 6 часов. Перед подачей разрезать пахлаву до конца.

Пахлава
с нутеллой



Пахлава с нутеллой

Ингредиенты:

Тесто фило — 500 гр.,

Масло сливочное — 250 гр.,

Паста шоколадная (Нутелла) — 400 гр.,

Орехи грецкие — 400 гр.

Для сиропа:

Вода — 150 мл.,

Сахар — 120 гр.,

Мёд — 150 гр.,

Сок лимона — 1,5 ст.л.

Приготовление:

1. Тесто разморозить согласно инструкции на упаковке.

2. Сварить заранее сироп, чтобы он успел остыть: все ингредиенты для сиропа собрать в маленьком сотейнике, довести до кипения и варить на медленном огне 10 минут, снять с огня, полностью остудить.

3. Растопить сливочное масло.

4. Шоколадную пасту слегка прогреть в микроволновке, чтобы она хорошо размазывалась по тесту.

5. Грецкие орехи размолоть в блендере (не очень мелко, но и не крупно)

6. Форму для выпечки берём с бортами не ниже 5 см., у меня размер формы — 25х35 см.

7. Если листы фило больше, чем форма, обрезаем их по размеру формы, и обрезки теста используем в середине выпечки. Тесто обязательно накрыть влажным полотенцем, иначе, оно будет сохнуть.

8. У меня в упаковке было 15 листов теста. Я его разделила так, что у меня получилось 2 слоя с шоколадной пастой + орехи, и еще 2 слоя — просто орехи.

9. Итак, начинаем собирать нашу пахлаву. Обязательно будем смазывать каждый лист теста маслом!

8. Дно формы смазать сливочным маслом, выстелить 1 лист теста, смазать маслом, сверху второй лист — смазать маслом, здесь можно выстелить обрезочки теста, смазать, затем третий слой теста — смазать маслом.

9. Поверх третьего слоя теста намазать 200 гр. шоколадной пасты, посыпать 100 гр. орехов.

10. Поверх этой начинки ещё 3 листа теста, каждый смазываем маслом, посередине не забываем выкладывать обрезки теста. Здесь начинкой будет только 100 гр. орехов.

11. Поверх орехов еще 3 листа теста, каждый смазанный маслом, шоколадная паста и орехи.

12. Дальше опять 3 листа теста, смазанных маслом и просто рубленные орехи.

13. Поверх орехов 3 листа теста, каждый смазанный маслом. Если осталось масло, равномерно выливаем поверх пахлавыв. Всё!

14. Теперь разрезать пирог острым ножом на одинаковые ромбы. Прорезаем до конца!

15. Выпекаем в нагретой духовке до 180 гр. 45-50 минут, до золотистой корочки.

16. Вынуть пахлаву из духовки и тут же полностью залить остывшим сиропом.

17. Оставьте пахлаву впитываться на 6 часов при комнатной температуре (или на ночь)

18. Потом накрыть пищевой плёнкой и убрать в холодильник.



Пахлава с орехово-абрикосовой начинкой, в кокосовой стружке

Ингредиенты:

Тесто фило – 200 гр. (9 шт.. листов)

Масло сливочное растопленное (для смазывания теста) – 75

гр.

Для начинки:

Орехи измельченные (грецкие, или миндаль) – 125 гр.

Курага мелко нарезанная – 100 гр.

Кунжут – 1 ст.л.

Сахар – 1 ст.л.

Корица молотая – 1/3 ч.л.

Для сиропа:

Сахар – 150 гр.

Вода – 180 мл

Мёд – 100 гр.

Для обваливания:

Кокосовая стружка – 70 гр.

Приготовление:

1. Сначала надо сварить сироп. Сахар и воду довести до кипения, проварить 5 минут, влить мёд – варить 2 минуты, снять с огня, остудить.

2. Смешать все ингредиенты для начинки.

3. Будем сворачивать рулеты из теста с начинкой. На один рулет надо 3 листа теста фило.

4. Смазать один лист теста маслом, сверху положить второй лист – смазать, сверху положить третий лист (его уже не смазываем).

5. Выложите 4–5 столовых ложек ореховой начинки вдоль нижнего края теста, примерно в 3 см от края. Возьмите нижний край теста, положите его на начинку, загните края и сверните в рулет. Переложите в форму для выпечки (у меня форма размером 15х23 см)



6. Повторите с оставшимся тестом и начинкой. У меня получилось три рулета.

7. Смазать рулеты сверху маслом, разрезать на кусочки длиной 5-8 см., как вам нравится.

8. Выпекать в нагретой духовке 180 гр., 35-40 минут.

9. Вынуть противень из духовки, и сразу горячие рулеты залить остывшим сиропом.

10. Пока пахлава ещё горячая, доставайте по одному рулету с противня и окунайте в кокосовую стружку, хорошо обваливая с каждой стороны.



Портакалопита
Греческий
апельсиновый
пирог



Портакалопита греческий апельсиновый пирог

Рецептом поделилась моя подписчица из Греции. Очень вкусный и сочный пирог из теста фило с апельсиновым вкусом.

Ингредиенты:

Форма 30-32 см, высота бортов 5 см.

Тесто фило – 450 гр.

Заливка:

Яйцо крупное – 4 шт.

Сахар – 200 гр.

Йогурт греческий – 200 гр.

Растительное масло – 200 гр.

Разрыхлитель – 20 гр.

Для сиропа:

Цедра 2-х апельсинов (тонко срезанная, без белой части)

Сок апельсиновый – 300 гр. (можно взять пакетированный)

Вода – 100 гр.

Сахар – 400 гр.

Коньяк – 150 гр.

Приготовление:

1. Сначала надо сварить сироп. Соединить все ингредиенты для сиропа, дать закипеть, варить 10-15 минут. Снять с огня и полностью остудить.

2. Размороженное тесто фило вынуть из упаковки на стол и дать ему немного подсохнуть. Тесто свернуть в рулет и нарезать лентами шириной 5-6 см. Тесто выложить в смазанную форму и «припушить» руками, чтобы не было прилипших друг к другу листов.

3. Залить тесто яично-йогуртовой заливкой (для заливки перемешать все ингредиенты вилочкой)

4. Ставим форму с тестом в нагретую духовку 200 гр., режим низ + конвекция, выпекать 30 минут.

5. Горячий пирог заливаем остывшим сиропом.

6. Дать сиропу впитаться в пирог и подаем с шариком мороженого.

Процесс формовки:



**Заливной пирог
из теста Фило
с яблоками и
сыром Бри**



Заливной пирог из теста Фило с яблоками и сыром Бри

Ингредиенты:

Форма для выпечки 30х20 см.

Тесто Фило – 14 листов (500 гр.)

Растопленное сливочное масло – 120 гр.

Сыр Бри – 150 гр.

Яблоко – 1 шт.

Мёд – для подачи.

Заливка:

Молоко – 250 мл.

Яйцо – 2 шт.

Сахар – 100 гр.

Ванильный сахар – 10 гр.

Приготовление:

1. Форму застелить бумагой для выпечки, духовку включить нагреваться на 180 гр.

2. Берём два листа тесто Фило, собираем по длине «гармошкой», выкладываем в форму.



3. Сложить семь таких «гармошек», выложить в форму.

4. Растопить сливочное масло, смазать хорошо все складочки между тестом и листы сверху.

5. Разложить между складочками теста тонко нарезанные дольки яблока и тонкие кусочки сыра Бри. Оставшееся масло вылить поверх пирога.



6. Поставить форму в нагретую духовку 180 гр., на 15 минут
Пока печется пирог, сделаем заливку:

Смешать вилочкой все ингредиенты для заливки, вылить на пирог.

Форму ставим ещё раз в духовку на 30 минут, печем до золотистого цвета.

7. Вкусно подавать пирог в тёплом виде, полив сверху мёдом.



Пирог из теста Фило с начинкой из рикотты и шоколада

Хрустящее тесто сверху и вкусная яблочная начинка внутри.

Ингредиенты:

Тесто фило – 6 листов

Рикотта (можно заменить на сливочный сыр) – 500 гр.

Сахарная пудра – 2 ст.л.

Шоколад тёмный – 100 гр.

Масло сливочное (растопленное) – 40 гр.

Форма для выпечки $d = 20$ см.

Приготовление:

1. Для начинки смешать рикотту, сахарную пудру, шоколад (нарубить ножом мелко).



2. Форму смазать растопленным маслом, положить лист теста в форму, сверху слегка смазать маслом.

3. Положить второй лист – смазать маслом.

4. Так выложить 5 листов теста, каждый слегка смазывая маслом.

5. Концы теста должны свисать с формы.

6. На пятый лист выложить начинку.

7. Шестой лист смять, как бумагу, положить сверху на начинку.

8. Свисающие с формы концы теста, загнуть на начинку, не прижимая, как получится.

9. Верх пирога смазать оставшимся маслом.

10. Выпекать в нагретой духовке 170 гр., режим низ + конвекция, 40 минут.

11. При подаче можно присыпать сахарной пудрой.



Чизкейк “Дубайский шоколад” с тестом Катаифи

Одним из последних трендов в мире среди десертов, благодаря грамотному маркетингу, стал дубайский шоколад.

Сладкоежки разделились на два фронта - кому-то нравится он, а кто-то разочарованно плюётся в его сторону.

А я испекла вкуснейший чизкейк по мотивам дубайского шоколада, и вот полностью уверена, что к нему равнодушных не будет!

В нём хрустящая основа и нежная сырная начинка, как фисташковое мороженое в шоколадной глазури).

Ингредиенты:

Разъёмная форма $d = 20$ см.

Тесто Катаифи - 200 гр.

Масло сливочное - 30 гр.

Сахарная пудра - 1 ст.л

Фисташковая паста - 100 гр.

Кунжутная паста, тахини (по желанию) - 1 ст.л.

Сырная начинка:

Сыр сливочный творожный - 500 гр.

Сгущенное молоко - 150 гр.

Фисташковая паста - 50 гр.

Сливки 35% - 200 мл

Глазурь:

Сливки 33%-35% - 130 мл

Шоколад тёмный - 200 гр.

Масло сливочное - 15 гр.

Для украшения:

Фисташки рубленые - по вкусу

Приготовление:

1. Тесто разморозить, нарезать размером с вермишель - «паутинка».

2. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить тесто до карамельного цвета (постоянно помешивая).

3. Всыпать в обжаренное тесто сахарную пудру, добавить фисташковую и кунжутную пасту, перемешать.

4. На дно разъёмной формы выложить подготовленную основу, равномерно распределить, придавить и убрать в холодильник на 30 минут, пока будем готовить сырную начинку.

Для начинки:

1. Миксером перемешать сливочный сыр, сгущенку,

фисташковую пасту.

2. Влить сливки, взбить миксером до однородного пышного крема.

3. Крем выложить в форму с тестом, убрать в холодильник, пока будем делать шоколадную глазурь.

Для глазури:

1. Сливки разогреть, не доводить до кипения.

2. В горячие сливки всыпать поломанный шоколад, оставить на минуту.

3. Затем тщательно размешать силиконовой лопаточкой до однородной шоколадной глазури.

4. Положить в глазурь кусочек сливочного масла, ещё раз хорошо перемешать.

5. Залить глазурью чизкейк, сверху присыпать рубленными фисташками и убрать в холодильник застывать на ночь (минимум 5-6 часов).

6. Тесто катаифи и фисташковая паста есть в супермаркетах и на маркетплейсах.



Пирог из теста Фило “Вуаль невесты”

Хрустящее тесто сверху и вкусная яблочная начинка внутри.

Ингредиенты:

- Форма $d = 24$ см.
- Тесто фило – 400 гр. (13 шт. листов)
- Сливочное масло – 70-100 гр.
- Сахар – 13 ч.л.

Для начинки:

- Яблоки – 1,2 кг
- Сок лимона – 1 ст.л.
- Сахар – 3 ст.л.
- Ванильный сахар – 10 гр.
- Коньяк – 1 ст.л.
- Масло сливочное – 50 гр.

Приготовление:

1. Для начинки – яблоки почистить, нарезать кубиками, добавить сок лимона, сахар, ванильный сахар, коньяк, всё перемешать.

2. В сковороде разогреть сливочное масло, выложить яблоки, тушить до мягкости и испарения жидкости в сковороде.

Начинку остудить.

3. В разъёмную форму смазать сливочным маслом (дно и бока).

4. Один лист теста фило смазать сливочным маслом, слегка присыпать сахаром 0,5-1 ч.л.

5. Выложить тесто в форму.



6. И так же лист за листом смазываем маслом, присыпаем сахаром и выкладываем в форму. Итого на дно выкладываем 7 листов теста, один за другим, края теста свисают с формы.

7. Перекладываем яблочную начинку в форму.

8. И теперь оставшиеся 6 листов точно также каждый смазываем и выкладываем поверх начинки в форму, края теста также свисают.

9. Последний лист собираем гармошкой, сворачиваем розочкой и устанавливаем эту розочку по центру пирога.



10. Теперь свисающие концы теста подворачиваем внутрь на пирог.

11. Смазать сверху оставшимся маслом.

12. Пирог ставим выпекаться в нагретую духовку 180 гр., 30-35 минут, до румяной корочки.

13. Дать пирогу остыть, снять кольцо формы, можно присыпать сахарной пудрой и подаём.

14. Очень вкусно подавать такой пирог с мороженым.



Тарт с грушей и сыром Бри

Пирог с грушами и сыром Бри — рецепт из Франции и, наверное, правильное его было бы называть тартотом, поскольку тарт — это типичный для французской кухни открытый пирог.

Хрустящее слоёное тесто, сладкая груша и нежный расплавленный сыр Бри — отличная компания для чая, кофе или бокала с вином. Такой пирог можно предложить, как закуску к аперитиву, он отлично впишется в фуршетный стол.

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Сыр Бри – 200 гр.

Груша «Конференц» - 1.5-2 шт..

Тимьян – 3-4 веточки

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Мёд цветочный – для подачи.

Приготовление:

1. Слоеное тесто раскатать в прямоугольник размером 35х25 см.
2. Сыр Бри нарезать тонкими пластинками. Грушу помыть, не чистить, нарезать тонкими слайсами.
3. Выкладываем на тесто сыр и грушу, чередуя внахлест друг на друга, отступив от края теста со всех по 2 см.
4. Поверх начинки разложить веточки тимьяна (если нет свежего тимьяна, присыпать сухим).
5. Края теста смазать яйцом.
6. Противень с тестом ставим нагретую духовку на 200°, 15-18 минут.
7. Вынуть пирог из духовки, сверху полить мёдом по вкусу и подавать.

Несладкая выпечка



Несладкая выпечка



Пирожки с мясом

Очень вкусная мясная начинка у пирожков, готовить обязательно! Для работы с этими пирожками удобнее покупать тесто квадратной формы.

Ингредиенты на 18 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Яйцо (для смазывания) – 1 шт.

Начинка:

Мясо говядина, мякоть (отварить) – 500 гр.

Яйцо (отварить) – 4 шт.

Лук репчатый – 2 шт.

Масло сливочное – 100 гр.

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Приготовление:

1. Для начинки – лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до мягкости.

2. Через мясорубку прокрутить отварное мясо вместе с обжаренным луком (вместе с маслом).

3. К прокрученному мясу натереть через крупную тёрку отваренные яйца.

4. Начинку посолить, поперчить, перемешать.

5. Если вы купили тесто квадратной формы, у вас будет два куска. Работаем с одним куском, второй накрыть полотенцем, чтобы не заветрился.

6. Тесто не раскатываем, нарезать на 9 одинаковых прямоугольников. Будем каждый кусочек раскатывать.

7. Раскатать кусочек теста в квадрат (примерно стороной 12х12 см.), на середину теста выложить начинку, края с двух сторон теста смазать взбитым яйцом. Один угол теста накрыть на второй, закрыть начинку, зажать пальцами по краям. Сформировался треугольный пирожок.

8. По краям теста можно пройтись зубчиками вилки, чтобы лучше закрепилось и не открылось во время выпечки.

9. Таким образом у вас должно получиться 18 пирожков.

10. Выкладываем их на противень с бумагой для выпечки, смазать сверху яйцом.

11. Выпекать в нагретой духовке 200 гр., 15-20 минут.

Этапы формирования пирожков:



Узелки с мясом и сыром



Узелки с мясом и сыром

Внутри начинка из фрикаделек и сыра Чеддер.
Идеальная закуска для гостей и для своей семьи.

Ингредиенты на 12 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Сыр Чеддер (оранжевый, или любой сыр, который плавится) – 70-80 гр.

Масло растительное – для обжаривания фрикаделек.

Яйцо (для смазывания узелков) – 1 шт.

Начинка:

Фарш мясной – 450 гр.

Паприка молотая – 0,5 ч.л.

Чесночный порошок – 0,5 ч.л.

Соль – 0.5 ч.л.

Перец черный – ¼ ч.л.

Лук репчатый (мелко нарезанный) – 0,5 шт.

Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты для начинки, вымесить фарш, слепить 12 фрикаделек.

2. Обжарить фрикадельки на растительном масле до готовности.

3. Сыр разрезать на 12 ломтиков.

4. Тесто раскатать размером примерно 50х25 см

5. Разрезать тесто на 12 прямоугольников.

6. В каждый прямоугольник теста положить фрикадельку, сверху положить ломтик сыра, собрать противоположные края теста кверху, защипать «в узелок»

7. Смазать тесто сверху яйцом, выпекать в нагретой духовке 180 гр., 20 минут.

Этапы формирования узелков:



**Слоёные
корзинки
со шпинатом
и Фетой**



Слоёные корзинки со шпинатом и Фетой

Ингредиенты на 4 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое - 250 гр.

Масло растительное – 1 ст.л.

Лук репчатый – 0,5 шт.

Соль – по вкусу

Чеснок – 1 зуб

Сливочный сыр творожный – 60 гр.

Сыр Фета – 50 гр.

Яйцо – 1 шт. + 1 яйцо (для смазывания)

Шпинат замороженный – 150 гр.

Укроп – 1 ст.л.

Цедра лимона – 1 ч.л.

Перец черный – по вкусу

Приготовление:

1. В сковороде нагреть 1 ст.л. растительного масла, добавить мелко нарезанный репчатый лук, присолить по вкусу, жарить до мягкости.

2. Добавить натёртый зубчик чеснока, жарить до появления аромата, 30 секунд и снять с огня.

3. В чашке смешать сливочный сыр, фету, одно яйцо, обжаренный лук, шпинат (шпинат разморозить и отжать от лишней жидкости предварительно), мелко нарезанный укроп, цедру лимона и соль, перец по вкусу.

4. Формы для маффинов смазать внутри растительным маслом.

5. Тесто разрезать на квадраты, примерно 13x13 см. стороной.

6. Тесто выложить в формочки.

7. Во внутрь разложить начинку.

8. Противоположные края свисающего теста можно защипнуть над начинкой.

9. Верх теста смазать яйцом.

10. Форму с тестом ставим в нагретую духовку 200 гр., режим низ/верх, выпекать 25 минут.

11. Корзиночкам дать слегка остыть, вынуть из формочек, можно подавать и тёплыми, и холодными.

Хачапури
из слоёного
теста



Хачапури из слоёного теста

Очень вкусные! Много сырной начинки, хрустящее слоистое тесто.

Ингредиенты на 8 шт.:

Тесто слоёное дрожжевое – 500 гр.

Сыр Сулугуни – 300 гр.

Брынза – 300 гр.

Яйцо (для смазывания теста) - 1 шт..

Приготовление:

1. Для начинки натереть через крупную тёрку сыр сулугуни и брынзу.

2. Раскатать тесто, нарезать на восемь квадратиков размером 15х15 см.

3. На середину квадратного теста положить начинку, четыре края теста смазать яйцом, завернуть конвертиком.

4. Сформированный хачапури выложить швом вниз на противень с бумагой для выпечки.

5. Хачапури смазать яйцом.

6. Противень поставить нагретую духовку 200° на 15-20 минут.





Закуска «Жульен» на слоёном тесте

Такую закуску и для гостей подать на праздничный стол не стыдно, и для испечь на ужин выходного дня.

Ингредиенты:

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 гр.

Грибы Шампиньоны – 300 гр.

Лук репчатый – 0,5 шт.

Масло растительное – 2 ст.л.

Соль – по вкусу

Сметана 20% - 50 гр.

Сыр Моцарелла -150 гр.

Приготовление:

1. Для начинки – в сковороде нагреть масло, обжарить мелко нарезанный лук до мягкости.

2. Добавить грибы, нарезанные кубиком, жарить минут пять.

3. Посолить, добавить сметану, довести до кипения, тушить пару минут, до загустения, снять с огня, остудить.

4. Тесто раскатать слегка, нарезать на квадратики (примерно 12-14 квадратиков, стороной 8 см.)

5. Тесто выложить на противень с бумагой для выпечки.

6. На середину теста горкой выложить начинку, сверху положить натёртую моцареллу.

7. Выпекать в нагретой духовке 180 гр., 20 минут.



**Сосиски с
сыром
в слоёном
тесте**



Сосиски с сыром в слоёном тесте

Быстрый домашний фаст-фуд.

Такую выпечку можно брать с собой на работу на перекус, детям в школу давать, на пикник, вечеринку с друзьями.

Ингредиенты на 8 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Сосиски – 8 шт.

Сыр твёрдый – 80 гр.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Приготовление:

1. Твёрдый сыр нарезать на восемь брусочков по длине.
2. В середине сосиски сделать надрез, вставить туда сыр.
3. Тесто разрезать на восемь квадратов, размером 15x15 см.
4. На середину теста положить сосиску с сыром, свернуть тесто как вам удобно, можно косичкой, как я показала вам на фото.

5. Выложить сосиски в тесте на противень, смазать яйцом, выпекать в нагретой духовке 200°, 15-20 минут



**Улитки с
начинкой
из картофеля
и сыра**



Улитки с начинкой из картофеля и сыра

Печь их обязательно! Прямо ленивые запеченные пирожки получаются, очень вкусные!

Ингредиенты на 12-13 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Начинка:

Картофель – 5 шт.

Твёрдый сыр – 100 гр.

Сливочный сыр – 100 гр.

Яйцо – 1 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Приготовление:

1. Картофель отварить, остудить, натереть на мелкой тёрке.

2. Натереть туда же на мелкой тёрке твёрдый сыр, добавить сливочный сыр, разбить яйцо, посолить, поперчить, перемешать – начинка готова.

3. Тесто раскатать в прямоугольник 25х50 см, распределить по тесту всю начинку, свернуть в рулет.

4. Разрезать рулет на кусочки шириной 5 см.

5. Нарезанные куски выложить на противень с бумагой для выпечки срезом вверх.

6. Приплюснуть кусочки сверху пальцами.

7. Выпекаем в нагретой духовке 200 гр., 20 минут.



**Слойки с
сыром
и оливками**



Слойки с сыром и оливками

Такие слойки готовятся очень быстро и не сложно.

Их можно подавать к бульону, к белому вину, к пиву, к кофе, подать к салату из зеленых листьев, хорошо для фуршетного стола или просто похрустеть, когда чего-то хочется.

По длине и ширине слойки можно делать любых размеров, как вам удобно и хочется.

Ингредиенты :

Тесто бездрожжевое – 500 гр.

Сыр Чеддер – 100 гр.

Оливки без косточек – 60 гр.

Яйцо (для смазывания) – 1 шт.

Кунжут для присыпки.

Приготовление:

1. Тесто разделить на две части, слегка одинаково их раскатать.

2. На одну часть теста присыпать натёртым сыром, разложить нарезанные оливки колечками.

3. Сверху накрыть вторым тестом.

4. Нарезать по длине полоски, шириной 3 см.

5. Свернуть каждую двойную полоску в спираль (сильно не крутите).

6. Спирали выложить на противень с бумагой для выпечки, сверху смазать яйцом, присыпать кунжутом.

7. Выпекать в нагретой духовке 200 гр., 20 минут.

Этапы формирования:



**Улитки из
слоёного теста
с сыром и
зеленью**



Улитки из слоёного теста с сыром и зеленью

Хватит уже покупать подобную выпечку, давайте пекуте сами! Тем более, делов-то здесь — на раз-два и готово!

Используем готовое слоёное тесто, благодаря чему, приготовление займёт минимум времени. Тесто можно брать хоть дрожжевое, хоть бездрожжевое.

Начинку тоже можно менять всегда по своему вкусу. Можно начинить мясным обжаренным фаршем, яйцом с луком, картофельным пюре, курицей с рисом, шпинатом с фетой. У меня сегодня сыр Сулугуни с зеленью. Можно сделать 50:50 сулугуни с брынзой.

Ингредиенты на 6 шт.:

Тесто слоёное бездрожжевое — 500 г

Сыр Сулугуни — 200 г

Укроп свежий — 30 г

Петрушка свежая — 30 г

Перец черный молотый — по вкусу

Паприка молотая сладкая — 1 ч.л.

Мука (для работы с тестом) — 1-2 ст.л.

Молоко — 1-2 ст.л.

Яйцо — 1 шт.

Кунжут черный, белый — для посыпки

Приготовление:

Тесто лучше всего покупать в рулоне, с ним удобнее работать.

1. Разморозить тесто.

2. Подготовить начинку — натереть через крупную тёрку сыр, мелко нарезать зелень, перемешать приправить черным перцем и паприкой. Солить не нужно, т.к сыр достаточно солёный.

3. Подпылить мукой стол, раскрутить тесто, нарезать 6 полосок длиной — 30 см, шириной — 5 см.

4. При помощи силиконовой кисточки, слегка смазать края полосок молоком, чтобы потом хорошо залепились швы.

5. Выложить начинку вдоль всей полоски, поднять края теста, хорошо защепить. Смажьте шов небольшим количеством молока.

6. И теперь сверните полоску с начинкой в «улитку» так, чтобы шов был внутри «улитки». Благодаря этому, слойки будут хорошо держать форму и не деформируются во время выпечки. Конец рулета подвернуть под «улитку».

7. Улитки выложить на противень, застеленный бумагой для

выпечки.

8. Смазать сверху взбитым яйцом, присыпать кунжутом и поставить в нагретую духовку до 180 гр. на 25 минут, до румяной корочки.

Такие «улитки» можно печь и в будние дни после работы, так как занимают минимум времени и делаются очень просто.



Пицца-рулет из слоёного теста

Закуска быстрая и к чаю, и на работу на перекус, и на фуршетный стол.

Ингредиенты на 6 шт.:

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 гр.

Горчица Дижонская (можно любую, не берите острую) – 100 гр.

Окорок (нарезка тонкая) – 100 гр.

Сыр пластинами нарезка (любой) – 100 гр.

Яйцо (для смазывания) – 1 шт.

Приготовление:

1. Тесто раскатать в прямоугольник, смазать горчицей, не доходя до краёв по 1 см.

2. На горчицу выложить нарезку окорока, сверху сыр.

3. Свернуть в рулет, нарезать на кусочки толщиной в 3-4 см.

4. Нарезанные кусочки выложить на противень, с бумагой для выпечки, срезом вверх.

5. Смазать тесто взбитым яйцом, запекать в нагретой духовке 180 гр., 25 минут.

6. Подавать можно с томатным соусом.





**Тарталетки из
слоеного теста
с начинкой из
Феты и песто из
петрушки**



Тарталетки из слоеного теста с начинкой из Феты и песто из петрушки

Если захотите к НГ столу подать тарталетки, не покупайте готовые, они совсем не вкусные, сделайте сами из слоёного теста, тем более, там делать нечего, вырезал кружочки, в духовку и всё. Начинить можно чем угодно, вариант из Феты и песто мне очень понравился. Кстати, сами слоеные тарталетки можно испечь с вечера, и оставить на кухонном столе, в чашке, прикрыв салфеткой. И начинку можно сделать за несколько часов до подачи, убрать в холодильник, и перед самой подачей начинить слоёные заготовки.

Ингредиенты на 9 шт. :

Тесто слоеное бездрожжевое – 250 гр.

Фета – 100 гр.

Петрушка свежая – 20 гр.

Кедровые орешки – 2 ст.л.

Чеснок – 1 зуб.

Оливковое масло – 4 ст.л.

Для подачи – томаты вяленые, оливки без косточки, мята свежая.

Приготовление:

1. Тесто разморозить (не раскатывать!), вырезать кружочки, стаканчиком $d=5$ см. Перед тем, как вырезать, обмакивайте стакан в муку, чтобы тесто к стакану не прилипало.

2. Кружочки теста выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, наколоть сверху вилкой тесто, чтобы сильно не поднималось во время выпечки. Противень с тестом поставить в нагретую духовку до 180 гр., на 15-20 минут (если во время выпечки сильно будет подниматься тесто, открывайте духовку и приминайте ещё вилочкой)

3. Готовым заготовкам из теста дать остыть.

4. Готовим начинку: в блендер с насадкой «нож» положить нарезанную петрушку, орехи и измельчить до состояния крупной «крошки».

Далее...

5. Добавить кусочки феты, чеснок через пресс, влить масло и пробить всё до однородной пасты.

Собираем закуску:

Начинку намазать поверх слоёного теста, на шпажку насадить

оливку, вяленый томат и прикрепить к тарталетке.



Рулет с начинкой из курицы и моцареллы

Ингредиенты:

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 гр.

Филе курицы – 300 гр.

Сыр Моцарелла – 150 гр.

Травы сухие (прованские) – 1 ч.л.

Кетчуп – 2 ст.л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Приготовление:

1. Филе куриное отварить, охладить, разобрать вилкой на волокна.

2. Для начинки смешать курицу, натёртый сыр, кетчуп, сухие травы, соль, перец по вкусу.

3. Тесто раскатать в прямоугольник 25х40 см., переложить на противень с бумагой для выпечки.

4. Тесто зрительно разделить по длине на три равные части.

5. На середину выложить начинку. Края теста разрезать на полоски, шириной в 2,5 см. Полосками накрыть тесто «косичкой», сформировать пирог.

Этапы формирования:



Руллет смазать яйцом, при желании можно присыпать кунжутом, выпекать в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 30-35 минут, до золотистой корочки.

Брускетта
на слоеном
тесте



Брускетта на слоеном тесте

Очень красивая и вкусная закуска, так и просится на праздничный стол.

Ингредиенты:

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 гр.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Кунжут белый – 2 ч.л.

Кунжут черный – 2 ч.л.

Творожный сливочный сыр (можно маскарпоне) – 150 гр.

Сливки 20% - 2 ст.л.

Рыба красная, слабосоленая (сёмга) – 150 гр.

Лук зелёный – 1 стебель.

Приготовление:

1. Тесто раскатать размером 30x25 см.

2. Переложить на противень с бумагой для выпечки.

3. Со всех сторон теста отступить от края по 2 см, и прочертить тупой стороной ножа по периметру. По очерченному краю промазать яйцом, присыпать смесью белого и чёрного кунжута. Всю среднюю часть теста протыкать вилкой, чтобы во время выпечки тесто не вздулось. Поставить противень с тестом в нагретую духовку 200° на 25 минут



4. Испеченный корж вынуть из духовки, дать остыть.

5. Для начинки смешать творожный сыр и сливки. Сливки для того, чтобы удобнее было размазать сыр по тесту.

6. Середину испеченного коржа смазать сыром, выложить тонкие слайсы красной рыбы, присыпать нарезанным зелёным луком.

7. Разрезать пирог и подавать.

8. Можно заранее испечь корж, и смазать уже перед подачей на праздничный стол.



Луковый пирог с сыром

Ингредиенты:

Форма для выпечки 23х23 см.

Тесто слоёное (можно дрожжевое и без дрожжевое) - 500 грамм

Лук репчатый - 4 шт.

Сырки плавленые - 4 шт.. (350 гр.)

Яйцо - 4 шт..

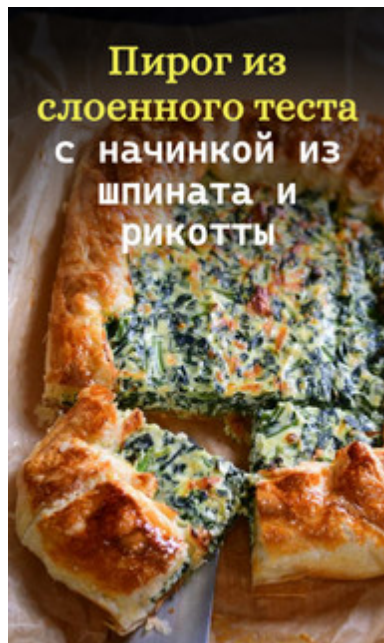
Соль - по вкусу

Масло растительное - 3 ст.л.

Приготовление:

1. В сковороде разогреть растительное масло.
2. Лук репчатый нарезать полукольцами, добавить в масло.
3. Тушить до коричневого цвета (чтобы лук не был "живым")
4. Плавленый сырок натереть на крупной тёрке.
5. Яйца взбить венчиком, посолить по вкусу.
6. Тесто разделить на 2 части, раскатать на размер формы. Форму смазать маслом, положить 1 часть теста, выложить обжаренный лук.
7. На лук распределить тёртые сырки.
8. Залить взбитыми яйцами. Оставить немного яичной смеси для смазывания пирога перед выпечкой.
9. Накрыть вторым слоем теста, защипать края, смазать яйцом, посыпать кунжутом (по желанию), проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Поставить форму с тестом в нагретую духовку до 180 гр., режим верх/низ, выпекаем 30-35 минут до золотистой корочки.

**Пирог из
слоенного теста
с начинкой из
шпината и
рикотты**



Пирог из слоенного теста с начинкой из шпината и рикотты

Прекрасный пирог, готовится очень быстро, съедается ещё быстрее!) Свежий шпинат можно заменить на замороженный, рикотту - на обычный сливочный творожный сыр.

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое - 500 гр.

Шпинат свежий - 400 гр.

Масло топлёное - 1 ст.л

Рикотта - 300 гр.

Сыр твёрдый- 100 гр.

Яйцо- 1 шт.

Мускатный орех - щепотка

Соль - щепотка

Желток (для смазывания пирога) - 1 шт..

Приготовление:

1. Шпинат крупно нарезать.

2. В сковороде растопить масло, положить шпинат, жарим только до того момента, как сникнут листья, и сразу снимаем с огня.

3. В чашку положить рикотту, всыпать мускатный орех, разбить яйцо - размять вилкой до однородной массы.

4. Всыпать соль, добавить натёртый сыр, подготовленный шпинат, всё перемешать.

5. Форму размером 33х21 см проложить бумагой для выпечки.

6. Тесто слоёное раскатать, выложить в форму.

7. В тесто перекладываем начинку, края теста загибаем на начинку. Смазать края теста желтком.

8. Выпекаем в нагретой духовке 190 гр., 30 минут.

Пирог с
картофелем и
курицей
«Курник»



Пирог с картофелем и курицей

«Курник»

Ингредиенты на 4 порции:

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 гр.

Филе куриного бедра – 350 гр.

Картофель – 2-3 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Масло сливочное – 50 гр.

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Яйцо – 1 шт..

Приготовление:

1. Форма для запекания 23х23 см., смазать растительным маслом.
2. Для начинки нарезать филе курицы и картофель кубиками (стороной в 1 см.)
3. Лук мелко нарезать.
4. Смешать мясо, овощи, посолить, поперчить, натереть в начинку холодное сливочное масло – всё перемешать.
5. Тесто разделить на две части – большую и меньшую.
6. Большую раскатать по размеру формы, чтобы борта ещё были.
7. Выложить тесто на дно формы, сверху начинку и закрыть второй частью раскатанного теста.
8. Края защипать. Верх теста смазать взбитым яйцом.
9. Сверху, посередине теста сделать дырочку, чтобы выходил воздух, и в некоторых местах «крышку» пирога наколоть вилкой, чтобы не вздувалось тесто.
10. Выпекать пирог в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 50-60 минут.
11. Подаём сразу горячий пирог.

Пирог «а-ля ачма»



Пирог «а-ля ачма»

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое - 500 г

Брынза сербская - 500 г

Петрушка свежая - 30 гр.

Укроп – 30 гр.

Молоко - 150 мл.

Яйцо - 4 шт..

Масло сливочное - 80 г

Приготовление:

1. Готовое тесто разморозьте при комнатной температуре, раскатайте в прямоугольник 65х30 см.

2. Брынзу натереть на тёрке, размять вилкой.

3. Зелень измельчить.

4. В подготовленную брынзу разбить 2 яйца, добавить растопленное сливочное масло 80 гр., нарезанную зелень, тщательно перемешать.

5. Получившуюся сырную начинку равномерно распределить на раскатанном тесте, затем скатать тесто с начинкой в рулет.

6. В молоко разбить 2 яйца, вилкой взбить.

7. Уложить рулет по спирали (начиная с центра) в форму для выпекания, предварительно смазанную маслом. Диаметр формы 28 см.

8. Полить сверху молочно-яичной смесью и выпекать 25-30 минут при 190-200 гр.

9. После того, как вынули, смажьте пирог кусочком сливочного масла.

Процесс формовки:



**Мини-пирог в
горшочках
под слоёным
тестом**



Мини-пироги в горшочках под слоёным тестом

Сочная начинка из мясного фарша, овощей и грибов под «шапочкой» из слоёного теста.

Такие мини-пироги можно подавать порционно, как горячую закуску, для гостей (кстати, начинку можно сделать за день заранее, и перед приходом гостей разогреть начинку, разложить по рамекинам, накрыть тестом и в духовку). Приготовить для своей семьи на ужин выходного дня. Можно приготовить в одной форме побольше.

У меня рамекины объёмом 200 мл, можно найти и на вайлдбериз, и в фикспрайс.

Ингредиенты на 6 порций:

Фарш мясной – 500 гр.

Масло растительное – 2 ст.л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Морковь – 1 шт.

Грибы шампиньоны – 250 гр.

Томатная паста – 1 ст.л.

Чеснок – 3 зуб

Мука – 2 ст.л. + 4 ст.л. воды

Бульон говяжий (можно развести кубик) – 250 мл

Сахар – 1 ч.л.

Тимьян сухой – 0,5 ч.л.

Горошек замороженный – 150 гр.

Яйцо – 1 шт.

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Приготовление:

1. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить мелко нарезанные репчатый лук и морковь (кубиками) минут пять, до мягкости овощей.

2. Добавить мясной фарш, жарить пока не побелеет.

3. Добавить нарезанные грибы кубиком, обжарить минут пять.

4. Добавить томатную пасту, чеснок, сахар, тимьян, горошек, влить бульон и муку, разведенную в воде – тушить до загустения, помешивая.

5. Начинку разложить по рамекинам.

6. Тесто раскатать в прямоугольник 45x30 см.

7. Блюдцем $d = 12\text{-}15$ см вырезать 6 кружочков.

8. Рамекины с начинкой накрыть сверху тестом, края теста прижать к формам.

9. Тесто смазать яйцом, выпекать в нагретой духовке 180 гр., 25-30 минут до золотистой корочки теста.



Пирог с курицей и грибами

Ингредиенты на 4 порции:

Форма для пирога 24x15 см.

Тесто слоёное дрожжевое – 500 гр.

Куриное филе – 300 гр.

Грибы шампиньоны – 150 гр.

Морковь – 0,5 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 2 зуб

Мука – 1 ст.л.

Куриный бульон (или вода) – 50 мл

Сливки 30% - 100 мл

Тимьян сухой – 0,5 ч.л.

Масло растительное – 1 ст.л.

Масло сливочное – 20 гр.

Сок лимона – 2 ст.л.

Яйцо – 1 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу.

Приготовление:

1. В сковороде разогреть 10 гр. сливочного масла и 1 ст.л. растительного масла, обжарить целое куриное филе, жарим минут пятнадцать, до румяной корочки с двух сторон. Обжаренное филе убрать отдельно в сторону.

2. В эту же сковороду, где жарилось филе, выкладываем репчатый лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками, жарим всё минут пять.

3. Добавить грибы (кубиками нарезать), тимьян, чеснок – жарить помешивая минут пять.

4. В эту же сковороду добавить 10 гр. сливочного масла, дать растаять, всыпать муку, перемешать всё вместе. Влить куриный бульон, сливки, посолить, поперчить, тушить пять минут до загустения.

5. Обжаренное куриное филе разобрать вилкой на волокна. Добавить курицу в сковороду с грибами, добавить сок лимона, прогреть ещё 2 минуты.

6. Тесто разделить на 2 части – большую и меньшую.

7. Раскатать большую часть по размеру формы, чтобы бортики тоже были.

8. Выложить тесто в смазанную маслом форму.

9. На тесто выложить подготовленную начинку.

10. Раскатать вторую меньшую часть теста, закрыть пирог,

защипать края.

11. Верх пирога смазать яйцом, посередине тест сделать ножом 4 небольших надреза, чтобы выходил воздух. Тесто сверху в некоторых местах наколоть вилкой, чтобы не вздувалось.

12. Выпекать в нагретой духовке, режим низ + конвекция, 30 минут.



Пирог-улитка с грибами и сыром Бри

Здесь прекрасно сочетаются все вкусы!

Отлично подать с салатом из зеленых листьев, к белому вину, очень изысканная закуска.

Ингредиенты:

Тесто слоёное (любое) – 500 гр.

Сыр Бри – 200 гр.

Вяленые томаты – 2 шт..

Петрушка – 1 веточка

Грибы шампиньоны – 250 гр.

Лук репчатый – 1 шт..

Масло растительное – 2 ст.л.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт..

Приготовление:

1. Сыр Бри разрезать вдоль на две половинки. Вяленые томаты мелко нарубить, смешать с нарезанной петрушкой. Вяленые томаты с зеленью положить на одну половинку сыра Бри, прикрыть сверху второй половинкой сыра, и поверх сыра сделать надрезы.

2. Репчатый лук мелко нарезать, грибы нарезать мелкими кубиками. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук до мягкости, добавить грибы, жарить до испарения жидкости. В конце грибы посолить, поперчить, снять с огня переложить в тарелку, остудить.

3. Слоеное тесто раскатать в прямоугольник размером 25х60 см.

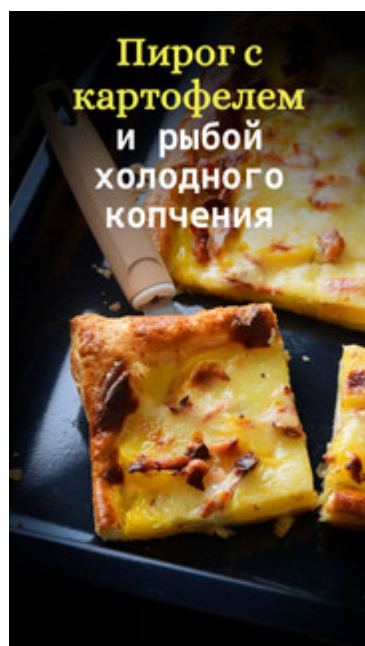
4. По длинной стороне теста выложить начинку и свернуть тесто рулетом.

5. В круглую форму для выпечки $d=25$ см. на середину выложить сыр Бри. Вокруг сыра завернуть рулет из теста с начинкой в улитку. Вынуть из формы сыр Бри.

6. По тесту тупой стороной ножа сделать насечки (для порционных кусочков), смазать тесто яйцом, поставить форму в нагретую духовку 200° на 25 минут. Вынуть форму выложить, в середину обратно сыр Бри и отправить духовку и ещё на 5 минут.

7. Подаем пирог горячим, отрываем кусочки рулета с начинкой и обмакиваем в середину, в расплавленный сыр. Это очень вкусно, приятного аппетита!

Этапы формирования:



Пирог с картофелем и рыбой холодного копчения

Ингредиенты:

Тесто слоёное – 500 гр.

Картофель крупный (отварить целиком) – 4 шт.

Рыба холодного копчения (лосось, кета и т.д.) – 100 гр.

Сметана 20% - 150 гр.

Яйцо – 2 шт.

Сыр Моцарелла – 80 гр.

Соль – по вкусу

Перец черный - по вкусу.

Приготовление:

1. Тесто раскатать размером примерно 30х35 см, выложить на противень с бумагой для выпечки.

2. Отварной остывший картофель нарезать кружочками, выложить на тесто в один слой, не доходя до краёв, отступив от края по 2 см.

3. На картофель разложить тонко нарезанные кусочки рыбы.

4. Сметану смешать с одним яйцом, посолить, поперчить по вкусу, залить этим соусом начинку.

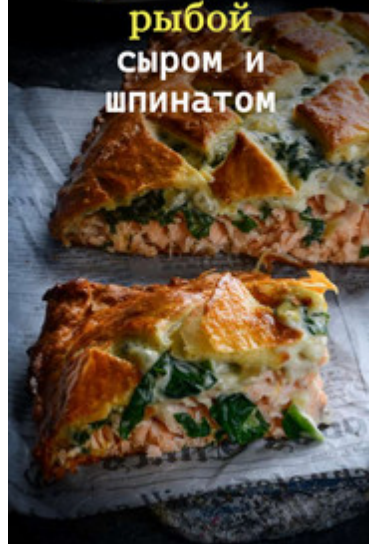
5. Загнуть края теста на начинку. Смазать края пирога яйцом.

6. Противень с пирогом поставить в нагретую духовку 180 гр., режим низ/верх.

7. Выпекать 15 минут

8. Достать противень, поверх пирога натереть моцареллу и поставить в духовку ещё на 5 минут, до румяной корочки.

**Пирог с красной
рыбой
сыром и
шпинатом**



Пирог с красной рыбой, сыром и шпинатом

Очень праздничный, яркий, вкусный и готовится быстро.

У меня пирог с семгой, с ней, конечно же, вкуснее всего, рыбка жирненькая сама по себе. Но можно смело заменить на нерку, форель, треску.

Ингредиенты:

Тесто слоёное дрожжевое (можно и бездрожжевое) – 500 гр.

Масло растительное – 2 ст.л.

Лук репчатый – 1 шт.

Шпинат свежий (можно и замороженные, только берите не измельченный, который в труху, а нарезанный, он цельными листьями) – 150 гр.

Сыр сливочный творожный – 200 гр.

Сок лимона – 2 ст.л.

Цедра одного лимона

Рыба сёмга (филе) – 1 кг

Дижонская горчица – 1 ст.л.

Паприка молотая – 1 ч.л.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Приготовление:

1. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, добавить нарезанный шпинат, посолить, поперчить по вкусу – тушить до того момента, пока не сникнут листья.

2. (если вы используете замороженный шпинат, то сначала разморозьте его, отожмите листья от воды, и дальше готовьте по рецепту).

3. Для начинки - в чашке смешать сливочный сыр, сок лимона, цедру лимона, обжаренный шпинат.

4. Филе рыбы отделить от кожи, удалить кости если есть. Рыбу посолить, поперчить, смазать горчицей, паприкой – растереть с двух сторон специй.

5. Тесто разделить на 2 части, раскатать одинаковым размером, чуть больше, чем филе рыбы на 5 см с каждой стороны.

6. Один пласт теста положить на противень застеленный бумагой для выпечки, на середину выложить подготовленное филе рыбы, сверху на рыбу выложить подготовленную начинку, накрыть сверху вторым куском теста.

7. Края теста защипнуть, поверх пирога сделать надрезы,

смазать яйцом. Противень с пирогом поставить в нагретую духовку 200°, режим низ+конвекция, на 35-45 минут, до готовности. Если верх теста сильно подрумянится, накройте пирог фольгой, чтобы пирог не подгорел.

8. Пирог вынуть из духовки, дать 10 минут постоять остыть, и подавать к столу.



Ленивый Су Бёрек



Ленивый Су Бёрек

Su böreği – известный турецкий пирог. Название переводится как «водяной» или «варёный». Секрет этого бёрека в том, что слои теста юфка (фило) вначале варят, и уже потом формируют из них слоёный пирог. Это блюдо чем-то напоминает итальянскую лазанью.

Самая популярная начинка для су бёрек — это молодой белый сыр без зелени.

У меня сегодня будет самый ленивый вариант этого пирога.

Я собирала пирог на стандартном противне от духовки, если захотите сделать пирог чуть потолще, возьмите форму или противень поменьше размером (размером 32x32 см.)

Ингредиенты:

Сыр Фета – 500 гр.

Йогурт – 150 гр.

Яйцо – 2 шт.

Молоко – 200 мл

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Соль – 5 гр.

Вода минеральная – 100 мл

Масло растительное – 50 мл.

Кунжут белый – 2-3 ч.л.

Приготовление:

1. Для начинки смешать – фету (размять сыр вилкой), йогурт, яйца, молоко, разрыхлитель, соль.

2. Для смачивания теста – смешать минеральную воду и масло.

3. Противень для выпечки взбрызнуть смесью воды и масла.

4. Четыре листа теста фило выложить на противень так, чтобы дно было закрыто и свисали края теста на 5-8 см. Тесто сверху взбрызнуть водой с маслом.

5. 2-3 листа теста отложить, ими будем накрывать пирог.

6. Оставшееся всё тесто свернуть рулетом и нарезать полосками, шириной 2-3 см. Нарезанное тесто распушить, получатся ленточки из теста.

7. Нарезанное тесто выложить на противень, взбрызнуть сверху водой с маслом.

8. Налить на тесто начинку из сыра фета, равномерно распределить по противню.

9. Свисающие края теста из противня закрыть на начинку.

10. Теперь будем закрывать пирог отложенными ранее листами теста.

11. Накрыть пирог одним листом, взбрызнуть водой с маслом.
12. Накрыть вторым листом – взбрызнуть опять.
13. Накрыть третьи листом, взбрызнуть смесью воды и масла.
14. Листы теста подгибаем так, чтобы не вылезла начинка.
15. Присыпать пирог кунжутом.
16. Проткнуть в нескольких местах шпажкой, чтобы выходил воздух во время выпечки.
17. Запекаем в нагретой духовке 180 гр., режим низ + конвекция, 25 минут.



Пирог с курицей, под слоенным тестом, на сковороде

Ингредиенты:

Тесто слоёное бездрожжевое – 500 гр.

Масло сливочное – 100 гр.

Морковь – 1 шт.

Сельдерей – 2 стебля

Лук репчатый – 1 шт.

Мука – 3 ст.л.

Соль – 1 ч.л.

Перец – 0,5 ч.л.

Тимьян сухой – 0,5 ч.л.

Чесночный порошок – 1 ч.л.

Молоко – 250 мл

Бульон куриный (можно кубик развести) – 500 мл

Горошек замороженный – 130 гр.

Филе куриной грудки (отварить) – 400 гр.

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт. + 1 ст.л. воды.

Сковорода (у которой можно снять ручку и поставить в духовку, или любая форма) – $d = 30$ см.

Приготовление:

1. В сковороде растопить сливочное масло, обжарить лук, сельдерей, морковь (нарезанные кубиком) до мягкости овощей, минут пять.

2. Всыпать к овощам муку, соль, чесночный порошок, тимьян – обжаривать минуты две, до густоты.

3. Медленно вливаем молоко, помешивая.

4. Влить бульон, варим на медленном огне до загустения, постоянно помешивая.



5. Добавить в сковороду горошек, курицу отварную (нарезанную кубиком), дать закипеть (постоянно помешивая), снять с огня.

6. Тесто раскатать 40х40 см., нарезать на квадратики, примерно 8х8 см.



7. Квадратики теста выкладываем прямо на начинку, внахлест друг на друга, закрываем полностью всю начинку (можно накрыть одним раскатанным куском теста, не нарезая) 8. Смазать тесто смесью яйца и воды, выпекаем в нагретой духовке 200 гр., режим

низ + конвекция, 25 минут.



Греческий пирог

Хрустящее тесто, шпинат, зелень и много сыра! Вот в таком виде я его люблю!

Греческий пирог Спанакопита со шпинатом и сыром.

Аутентичный пирог делается из настоящего домашнего теста Фило! Я, конечно же, заморочилась, и тесто сделала сама) Но! Вы можете купить готовое замороженное Фило, коробочки в 500 гр. будет достаточно! Не продают у вас Фило и самой делать лень? Тогда, купите обычное слоённое бездрожжевое тесто, на это кол-во начинки нужно будет 2 упаковки по 500 гр., часть теста пойдёт вниз, часть вверх.

Я использовала в начинке свежий шпинат 1 кг., если берёте замороженный — достаточно 800 гр., только не покупайте резанный, он как пыль! Покупайте замороженный листовой шпинат.

Замороженный - разморозить, хорошо отжать руками, чтобы не было лишней влаги, и далее по рецепту — положить к зелени в сковороду, протушить 1-2 минуты и всё, снять с огня.

Ещё совет: когда выкладываете листы теста друг-на друга, хорошо смазывайте маслом тесто и не надавливайте рукой на тесто! Пусть между ними будут пузыри воздуха. От это зависит слоистость теста.

Хранить в пластиковом контейнере в холодильнике, подавать в тёплом виде (разогреть в микроволновке) 141

Ингредиенты:

Форма для выпечки: 35x45 см., или 30x40 см

Тесто:

Мука — 500 гр.

Соль — 0,5 ч.л.

Оливковое масло — 3 ст.л.

Вода — 250 мл

*Оливковое масло для смазывания листов теста — 100-150

мл

**Смесь для раскатки теста — крахмал 50 гр. + мука 50 гр.

Начинка:

Шпинат свежий — 1 кг

Лук зеленый — 50 гр.

Укроп — 30 гр.

Петрушка — 30 гр.

Чеснок — 5 зуб

Масло топленое (сливочное) — 120 гр.

Сыр Фета — 500 гр.

Сливочный творожный сыр — 200 гр.

Яйцо — 2 шт.

Соль, перец черный — по вкусу.

Приготовление:

1. Тесто замесить, завернуть в пищевую плёнку, дать «отдохнуть» 30 минут.

2. Разделить тесто на 8 одинаковых частей.

3. Форму для выпечки хорошо смазать оливковым маслом.

4. Посыпьте стол смесью муки крахмала, раскатайте тонко 1 лист теста, сантиметров на пять больше формы для выпечки.

5. Положить лист на смазанный противень, обильно смазать лист теста оливковым маслом, сверху положить ещё раскатанный лист. И таким образом, снизу должно быть 4 листа, каждый хорошо смазанный оливковым маслом.

6. На 4-ый лист выложить равномерно начинку, свисающие концы теста завернуть на начинку.

7. Сверху начинки положить 4 тонко раскатанных листа, каждый хорошо смазывать оливковым маслом. Концы теста завернуть под пирог.

8. Верх пирога обильно смазать оливковым маслом и сделать на тесте порционные надрезы на 12-14 кусочков, прорезая тесто до начинки.

9. Пирог выпекать в нагретой духовке при 180 гр., примерно 1 час до румяной корочки. Режим духовки низ + конвекция.

Начинка:

1. Листья шпината хорошо промыть, отжать, обсушить.

2. В большом сотейнике растопить масло, обжарить 2-3 минуты мелко нарезанный зелёный лук.

3. Добавить нарезанные укроп, петрушку, натёртый чеснок — жарить ещё 2-3 минуты.

4. Выложить листья шпината и дать им просто сникнуть 1-2 минуты. Посолить, поперчить по вкусу.

5. Не нужно тушить шпинат (даём только поникнуть листьям), иначе, из него начнёт выходить весь сок. А лишняя влага в пироге нам ни к чему.

6. Если уж шпинат дал сок, просто слейте его.

7. Начинку снять с огня, остудить.

8. К зелени крошить фету, добавить сливочный творожный сыр, 2 сырых взбитых яйца, всё перемешать.

9. Начинка готова!



Кебабы в тесте Фило

Такую закуску можно смело подавать на стол для гостей, побаловать свою семью на ужин выходного дня.

Здесь очень вкусный фарш, вкусная начинка с восточными нотками получается.

Ингредиенты:

Тесто фило - 4 листа

Масло сливочное (для смазывания листов теста) – 50 гр.

Начинка:

Фарш мясной – 400 гр.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 3 зуб

Перец чили – по вкусу

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Кумин молотый – 1 ч.л.

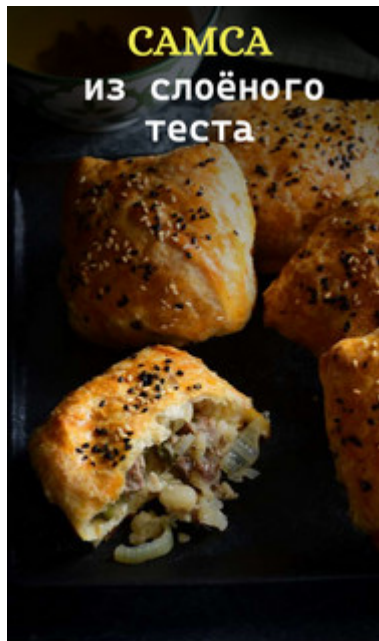
Тимьян сухой – 1 ч.л.

Паприка молотая – 1 ч.л.

Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты для начинки, вымесить фарш.
2. Тесто фило сверху смазать растопленным маслом, положить на него второе тесто.
3. По краю теста, снизу, выложить половину фарша «колбаской», и свернуть тесто с мясом в рулет.
4. Рулет с мясом разрезать на кусочки шириной по 5 см., выложить на противень.
5. Свернуть так же в рулет оставшееся тесто с фаршем, разрезать на кусочки, выложить на противень.
6. Смазать тесто сверху растопленным сливочным маслом, запекать в нагретой духовке 180 гр., режим конвекция, 25 минут.
7. Подавать с соусом – можно кетчуп вкусный и йогуртовый соус (в йогурт добавить чеснок, зелень, соль по вкусу)
8. Ингредиенты для кебабов даю на 2-3 порции – это если приготовить для себя на ужин и плюс подать к ним салат из зеленых листьев.

САМСА
из слоёного
теста



Самса из слоёного теста

Начинки для неё бывают разными и с тыквой, и с картошкой, но классика – это нарезное мясо с репчатым луком в пропорциях 1:1, и побольше жира, желательно, курдючного. Наиболее вкусно считается, если готовят её из баранины, но и из говядины она хороша. Из специй туда кладут зиру, предварительно растерев её большим пальцем в ладони, соль и черный молотый перец. Также в начинку можно добавить нарезанную зелень кинзы и томаты, нарезанных кубиками, они придадут дополнительную сочность и кислинку.

В узбекских чайханах подают к самсе, как приправу воду, подкисленную уксусом, наливают её в бутылочки с зубчиками чеснока и перцем чили. Её нужно вливать немного во внутрь самсы, во время поедания. Ещё, в качестве приправы, подают томатный соус с зеленью, чесноком и черным перцем (только не путайте с кетчупом!). И, конечно же, есть её нужно с пылу с жару, а самый лучший напиток под неё – это зелёный чай.

Ингредиенты на 16 штук:

Тесто бездрожжевое слоёное – 1 кг

Мясо говядина, или баранина (мякоть 700 гр. + жир (говяжий или курдюк) 200 гр.) – 900 гр.

Лук репчатый – 2 шт.

Зелень (кинза, петрушка) – 2 ст.л.

Зира – 0,5 ч.л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Масло растительное – для работы с тестом

Яйцо (для смазывания теста) – 1 шт.

Кунжут черный – для присыпки

Приготовление:

1. Тесто разморозить.

2. Для начинки – мясо и жир нарезать кубиком 1х1 см., лук – полукольцами, добавить нарезанную зелень, зиру, посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

3. Удобнее всего купить пачки квадратного теста.

4. У меня было две пачки по 500 гр., в каждой пачке по два квадратных теста.

5. Берём квадрат теста, не раскатывая, разрезать на четыре квадрата.

6. Работать на доске будем без муки, при помощи растительного масла.

7. Доску (стол) смазать маслом, положить квадрат теста, его

тоже слегка с двух сторон смазать маслом. Слегка раскатать края теста с 4-х сторон, середину не трогаем.

8. На середину теста положить начинку, и раскатанными краями внахлест закрыть её, прижимая края теста.

9. Сформированную самсу выкладываем на противень с бумагой для выпечки, швом вниз.

10. Сформированную самсу смазать яйцом, присыпать кунжутом, выпекать в нагретой духовке 180 гр. – 45 минут.

